TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝IH保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名

1.0L タイプ

RC-10HF

1.8L タイプ

RC-18HF

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

このたびは東芝IH保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- 取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られる所に必ず保管してください。

ご使用の前に「安全上のご注意」「お願い」（2～4ページ）を必ず読んで、正しく安全にお使いください。

もくじ

安全上のご注意……2
お願い……4
各部のなまえ……5
準備のしかた……6
おいしいご飯のコツ……7
白米・無洗米の炊きかた（すしめし）……8
早炊きのしかた……10
保温について（再加熱）……11
予約炊飯のしかた……12
いろいろなご飯の炊きかた……14
お料理メニュー……16
調理のしかた……18
　パン……19
　ケーキ……20
　温泉卵、豆腐……21
お手入れ……22
　煮沸クリーニング……22
うまくできない・こんなときは……23
エラー表示……26
仕様……26
保証とアフターサービス……27
保証書……28

クイック検索
炊飯容量と炊飯時間の目安……8,10,15
蒸気口をはずす／付ける……22
内ぶたをはずす／付ける……22
時計の合わせかた……13
部品の購入について……25
停電したとき……25
リチウム電池について……25
ご相談センター……27

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

警告 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	**注意** 「傷害」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

してはいけない「禁止」内容	「指示を守る」内容	「注意をうながす」内容

⚠警告　火災・やけど・感電・漏電 などを防ぐために

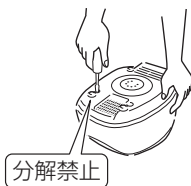
異常・故障時にはすぐに使用を中止する

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

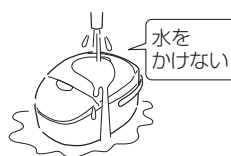
《異常・故障例》

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。

分解・修理・改造をしない

修理はお買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。

吸気口・排気口やすきまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物

本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運ばない

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う

- **交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う**
  他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
- **延長コードを使う場合は、定格 15A（1500W）以上のものを単独で使う**
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
- **電源プラグのほこりは、定期的に取り除く**
  ほこりは乾いた布で拭き取ってください。

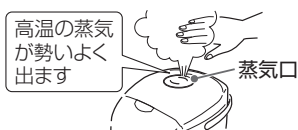
- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**

- **傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**
- **コードを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない**

※ お買い上げの製品と取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。

警告　火災・やけど・感電・漏電 などを防ぐために

蒸気口は高温です
手や顔を近づけない

特に乳幼児にはご注意ください。

蒸気口を確実に取り付ける

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》

- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 豆類·ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
- 食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する調理。

注意　けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

安全にお使いいただくために

- **医療用ペースメーカーをお使いのかたは、医師とよく相談する**
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

- **専用の内釜以外は使わない**
- **電源プラグや他の電気機器に蒸気を当てない**
  キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。
- **庫内に金属製の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない**
  アルミ箔などが発熱します。

- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**

こんな所で使わない

- **水のかかる所や、火気の近く**
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上**
- **吸·排気口をふさぐようなものの上**
  紙・布・じゅうたん・ビニール袋など。
- **アルミシートや電気カーペットの上**
  アルミシートなどが発熱することがあります。
- **ふたが完全に開かない所**
  やけど・破損の原因になります。
- **壁や家具などの近く**
  キッチン用収納棚に置くときは、蒸気がこもらないようにしてください。
- **荷重強度が不足しているスライド式テーブル**
  荷重強度は、1.0L タイプで 15kg 以上、1.8L タイプで 20kg 以上のものをお使いください。

やけど・けがを防ぐために

- **使用中や使用後しばらくは、内ぶた・内釜・蒸気口・放熱板・枠などの高温部に触れない**

- **本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない**
- **ハンドルを持って振らない**
- **炊飯中はハンドルを立てない**

- **お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う**
  蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。
- **ふたを開けるときは、蒸気に注意する**

ふきこぼれを防ぐために

- **おかゆ·玄米は水が多いため、〈早炊き〉など、他の炊飯コースで炊かない**
  炊きたいものに合った炊飯コースで炊いてください。（14 ページ）

- **水位目盛より水を増やしすぎない**
  目盛に対して 2mm 以内が目安です。

安全上のご注意 安全のために必ずお守りください

⚠注意 けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

電源プラグ・コードの取り扱い

● コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

● 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く

お願い 故障や誤動作を防ぐためにお守りください

設置場所および周囲環境

■直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない

変形・変色の原因になります。

■本体や本体のまわりは清潔にして使用する

機能を維持するための吸気口・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

■磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・磁気定期券・カセットテープなどは、記憶が消えることがあります。テレビ・ラジオ・電話などは、雑音が入ることがあります。

使用全般について

■ふた、特に蒸気口に布巾などをかけない

蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

■水滴・異物は必ず拭き取る

内釜の外面や温度センサー・内ぶたパッキンなどに異物が付いたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障したりする原因になります。

※確認箇所は 6 ページをご覧ください。

■空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因になります。

■本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する

販売店に点検・修理を依頼してください。

■ IH 調理器の上で使わない

故障の原因になります。

内釜の取り扱い

■内釜をガス火にかけたり、IH 調理器などに使わない

変形や変色し、故障の原因になります。

■内釜内面のフッ素樹脂加工の傷付き・はがれを防ぐため、次のような使いかたをしない

傷・塩分・酸・洗剤にご注意！

- 食器を入れて洗いおけとして使わない。
- たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。

- クレンザー・漂白剤などで洗わない。（台所用中性洗剤で洗う）
- 炊込みご飯は保温しない。（調味料を使ったらすぐに洗う）
- 酢を使わない。
- しゃもじで強くこすらない。ザルでたたかない。
- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。

ご使用によりフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。

※内釜外面の塗装が傷付いても、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。
内釜でお米を洗うときに、内釜の下に布巾などをしくと、内釜外面の底面に傷がつきにくくなります。

内釜を新しいものに取り換えたい場合は、お買い上げの販売店などで購入いただけます。（25 ページ）

各部のなまえ

- 初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。（22 ページ）
- 使い始めはプラスチックなどのにおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。（24 ページ）

本体

蒸気出口

内釜
内面：フッ素樹脂加工
（4 ページ）

フックボタン

操作部

吸気口・排気口（底面）

内ぶた
毎回、はずして洗う
付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたが閉まりません。

ふた温度センサー

内ぶたパッキン

ハンドル

形名・定格表示部（背面）
使用上の注意表示

庫内

温度センサー
異物は取り除く。

蒸気口
毎回、はずして洗う

安全上の警告ラベル

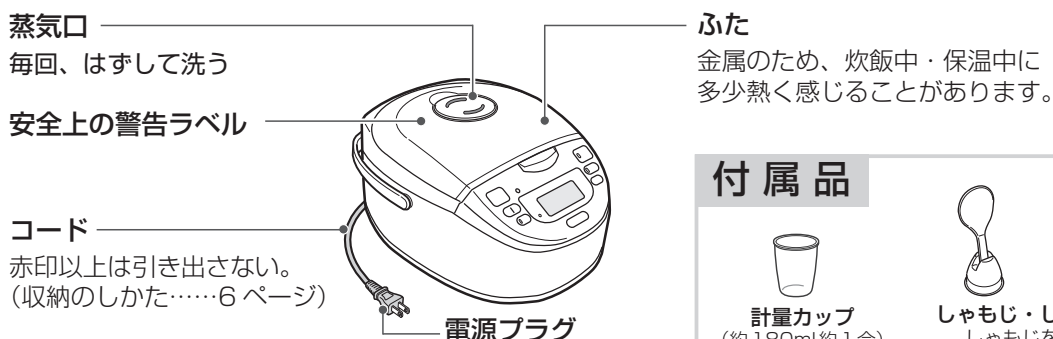
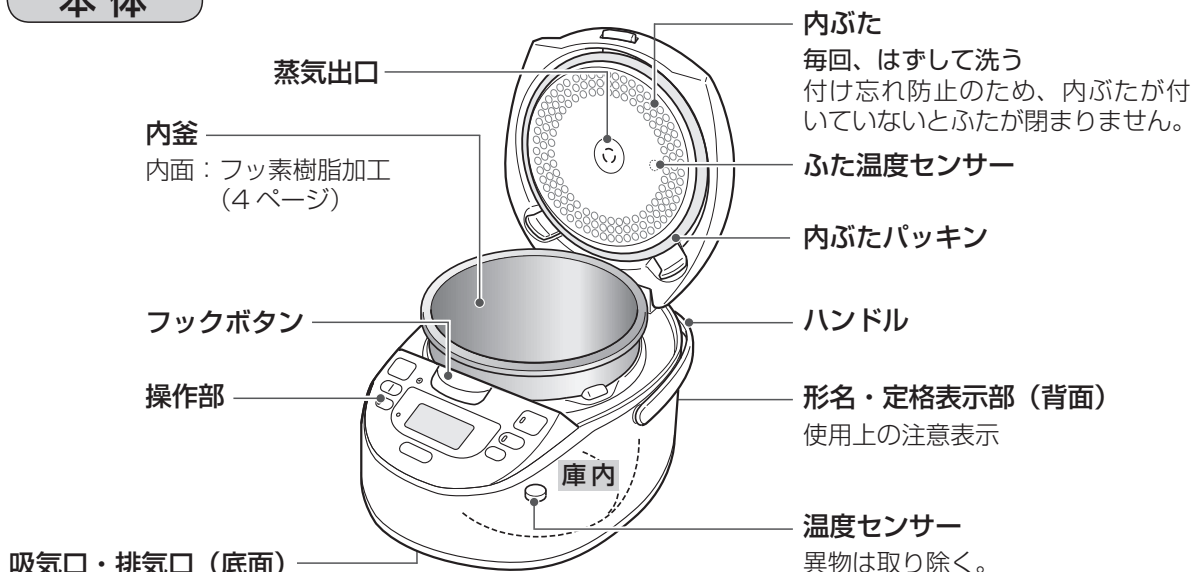
コード
赤印以上は引き出さない。
（収納のしかた……6 ページ）

電源プラグ

ふた
金属のため、炊飯中・保温中に多少熱く感じることがあります。

付属品

計量カップ
（約 180ml 約 1 合）

しゃもじ・しゃもじ立て
しゃもじを立てたり横にして使えます。

操作部

炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

表示部 全表示の状態。時計は 24 時間表示。

炊きわけキーで選びます。

時計合わせキー（ト）
（時計の合わせかた…13 ページ）

切キー（キル）

時・分キー（ジ）（フ）

予約キー（ヨヤ）

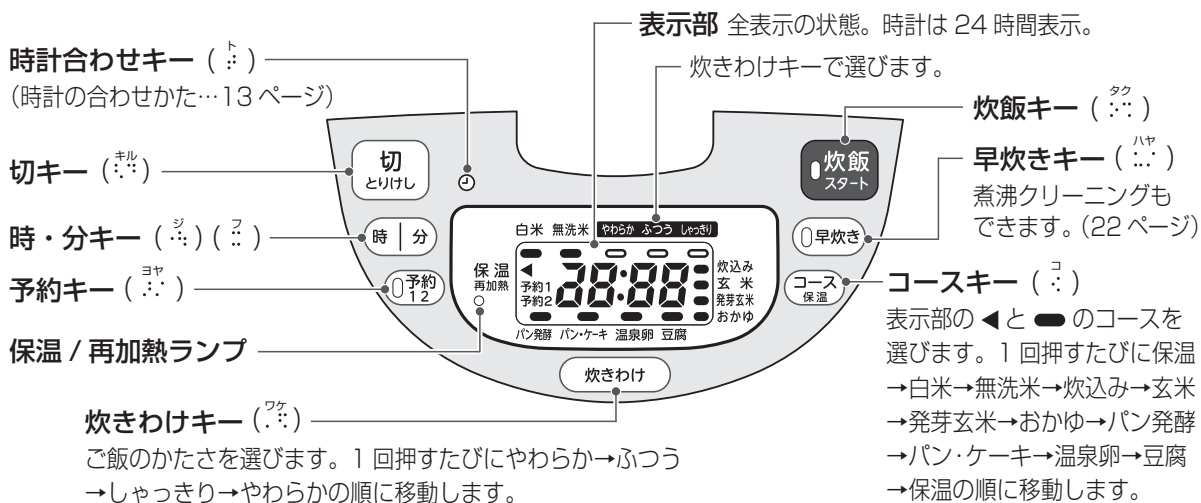
保温 / 再加熱ランプ

炊きわけキー（ワケ）
ご飯のかたさを選びます。1 回押すたびにやわらか→ふつう→しゃっきり→やわらかの順に移動します。

炊飯キー（タク）

早炊きキー（ハヤ）
煮沸クリーニングもできます。（22 ページ）

コースキー（コ）
表示部の ◀ と ▬ のコースを選びます。1 回押すたびに保温→白米→無洗米→炊込み→玄米→発芽玄米→おかゆ→パン発酵→パン・ケーキ→温泉卵→豆腐→保温の順に移動します。

コースキーを 1 回押すと、5 秒後に自動で保温になります。

- 電源プラグを抜いているときには、内蔵のリチウム電池で表示部の時計を動かします。（リチウム電池が消耗したら…25 ページ）

ご飯の炊きかた 基本の手順

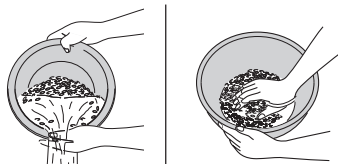
準 備 電源プラグをコンセントに差し込む

1 お米を計る 付属の計量カップで

【良い例】 【悪い例】

すりきり 1 カップ＝約 180ml（約 1 合）

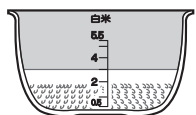
- 料理用の計量カップ（200ml）や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

2 お米を洗う 水が澄むまで手早く

内釜でお米を洗えます

①たっぷりの水を加えて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。

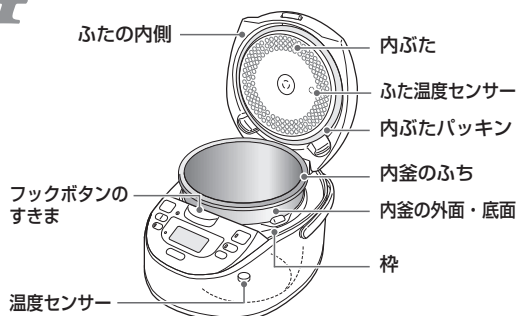
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまで繰り返す。

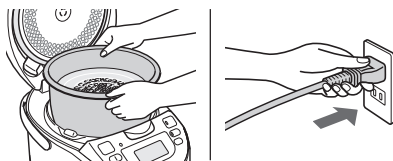
- 内釜でお米を洗う場合は、泡立て器などを使わないでください。

3 水加減する 水位目盛を選び、お米のカップ数まで

お米は平らにならし、水平な場所で

白米を炊くときは「白米」の水位目盛に合わせます。（その他の水位目盛…9,14 ページ）

- お好みによって、水の量を増減してください。（❗目盛に対して 2mm 以内を目安に）

4 異物・水滴をふき取る

- 異物・水滴が付いていると、うまく炊けない・ふたが閉まらない・蒸気もれなどの原因になります。
左図の箇所を確認してください。

5 内釜をセットしてふたを閉め、電源プラグを差し込む

- お米を浸す必要はありません。（炊飯キーを押すと自動で浸します）
- 内ぶたと蒸気口を付け忘れないでください。

《コードの収納》

- コードは少し引いてから戻すと巻き込まれます。コードのねじれを直してから巻き取ってください。

➡白米・無洗米の炊きかた … 8ページ
➡早炊きのしかた ……………… 10ページ
➡予約炊飯のしかた ……… 12ページ
➡いろいろなご飯の炊きかた … 14ページ

- 「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内や内ぶたを人肌程度に冷ましてから炊飯してください。

おいしいご飯のポイント

お米はすりきりで計る

付属の
計量カップ

計量カップを振らないで

計量カップを振ると、お米が多く入ります。

お湯で洗米しない ゆっくり洗米しない

- お湯で洗米したり、ゆっくり洗うとヌカくさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

- お米どうしを軽くすり合わせるようにします。（割れ米はべちゃつきの原因）

お好みによって、水の量を加減する

かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき～夏場 麦ご飯	目盛より多め

- 銘柄や産地、保存によってお米の状態は異なりますので、お好みで水の量を調整してください。

炊き上がったら、すぐにほぐす

- ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。

保温時間は短く

- 「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。
（保温について詳しくは 11 ページ）

お米について

- 精米日付が新しく、2 週間～ 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
- お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。

お米のザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

お米にひびが入ってご飯がべちゃつきます

炊飯に適さない水

硬度の高いミネラルウォーター

（ぱさつき かたいご飯）

pH9以上 アルカリイオン水

（黄変 べちゃついたご飯）

水の温度は 30℃以下

水温が高いと、うまく炊けない・においの原因になります。

（水温が高いと、うまく炊けない・においの原因）

夏場は冷水

使用後はすぐにお手入れ

内ぶた・蒸気口・内釜を洗って清潔に保ちましょう

洗った後は清潔な布巾で水分を拭き取ってください。

（汚れたままにしておくと、においの原因）

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしない。
（においの原因）

（お手入れについて詳しくは 22 ページ）

白米・無洗米の炊きかた（すしめし）

やわらか・ふつう・しゃっきり の３コースあります。

操作

1 炊きわけ で かたさ を選ぶ

- 〈白米〉〈無洗米〉が選択されているときに選べます。

（〈炊込み〉などが選択されているときは選べません。）

- 〈やわらか〉〈ふつう〉〈しゃっきり〉は記憶されるので、同じ場合は省略できます。

■ 無洗米を使うとき

コース保温 で〈無洗米〉に設定する

- コースキーを押すたびに、保温→白米→無洗米→炊込み…の順で選択が変わります。

表示部に◀が表示して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

- 白米を使うときは、〈白米〉に▬を合わせ直します。

2

を押すと、炊飯を開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯。
- むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊き上がりまでの残時間を表示。（13～15分）

炊き上がり

ブザーが鳴ったら、炊き上がり **自動で保温**

すぐにご飯全体をよくほぐす

- 保温は 24時間までにしてください。

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を 1時間単位で表示。

〔h：時間を表す〕

使用後は 切キーを押して、電源プラグを抜く

■炊飯容量（カップ）

	白米・無洗米	すしめし
1.0L タイプ	0.5～5.5	1～5.5
1.8L タイプ	1～10	2～10

■炊飯時間の目安

やわらか	ふつう	しゃっきり	すしめし
60～75分	50～65分	40～55分	50～65分

〈無洗米〉を選んだときは、5分ほど長くなります。

白米・無洗米は 3 種類のかたさから選べます

■お好みで

やわらかめ ⟷ かため

やわらか	ふつう	しゃっきり
やわらかく ほんのり甘いご飯 （古米におすすめ）	かたさと粘りの バランスがよいご飯	しゃっきりと 歯ごたえのあるご飯 （新米におすすめ）

■お米の銘柄

栽培条件などによりお米の質は変わりますので、目安としてご覧ください。

かたい炊き上がりになりやすい米 ⟷ 粘りがでやすい米

やわらか	ふつう	しゃっきり
きらら 397 ほしのゆめ つがるロマン など	コシヒカリ ヒノヒカリ ひとめぼれ あきたこまち など	魚沼産コシヒカリ ミルキークイーン など

お米の銘柄がわからないときや、この図にないお米の銘柄は〈ふつう〉でお試しください。

- お好みのご飯に炊けないときは
  - やわらかいとき → 水を少なめにしたり、〈しゃっきり〉で炊いてください。
  - かたいとき → 水を多めにしたり、〈やわらか〉で炊いてください。
- 水加減は、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に増減してください。

無洗米は…

- 水を入れたら底からかき混ぜて、お米と水をなじませてください。白く濁るときは、1 ～ 2 回すすいでください。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）
- 水位目盛は「無洗米」に合わせて、コースキーで〈無洗米〉に設定して炊飯してください。

すしめしは…

次のように水位目盛やコースを合わせます（詳しい作りかた…17 ページ）

- 白米を使うとき …… 水位目盛「白米すし*」、コース〈白米〉、炊きわけ〈ふつう〉
- 無洗米を使うとき … 水位目盛「無洗米すし*」、コース〈無洗米〉、炊きわけ〈ふつう〉

＊：それぞれ片側のみの表示

雑穀類を混ぜるとき…

- 炊きわけは〈やわらか〉をおすすめします。その他、お使いの雑穀類の説明書もご覧ください。
- 雑穀類を炊いた後は特に蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは 2 ～ 3 時間浸して、**雑穀類が沈んでから炊飯**してください。
炊飯量は少なめにします。【3 カップまで（1.0L タイプ）、5 カップまで（1.8L タイプ）】
（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

早炊きのしかた

白いご飯を早く炊きたいときにお使いください。少しかために炊き上がります。
〈白米〉と〈無洗米〉の早炊きができます。かたさの「炊きわけ」はできません。

■炊飯時間の目安

〈白米〉早炊き	〈無洗米〉早炊き
24 ～ 35 分	29 ～ 40 分

■炊飯容量（カップ）

	早炊き
1.0L タイプ	0.5 ～ 4
1.8L タイプ	1 ～ 6

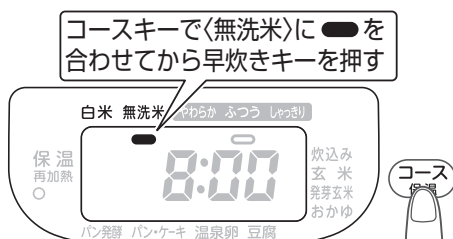
操作

早炊き を押すと、早炊きを開始

点灯

- 〈白米〉〈無洗米〉が選択されているときに、早炊きができます。
  （〈炊込み〉などが選択されているときは、早炊き操作を受け付けません。）
- むらしになると〔早炊きランプ〕が点滅し、炊き上がりまでの残時間を表示。（9分）

■ 無洗米を使うとき

操作

- コースキーを押すたびに、保温→白米→無洗米→炊込み…の順で選択が変わります。

> 表示部に◀が表示して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

- 白米を使うときは、〈白米〉に ▬ を合わせ直します。

早炊きは… 白いご飯を炊くときに使用

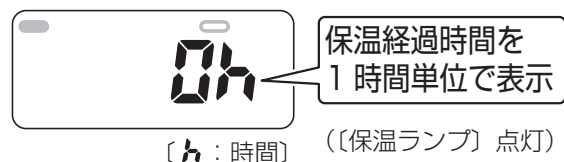
- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
- **次のような早炊きはしない。**
  炊込みご飯、玄米、おかゆ、おこわ、白米･無洗米以外のお米

最大炊飯量
4カップまで（1.0Lタイプ）
6カップまで（1.8Lタイプ）

保温について

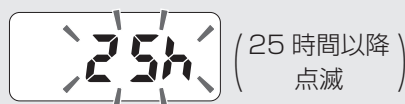
ご飯が炊き上がると自動で保温になります。保温は 24 時間までです。

保温経過時間を
1 時間単位で表示

〔h：時間〕　（〔保温ランプ〕点灯）

- おいしく保温するために、使用条件によって保温温度を自動でコントロール。
- 保温をやめるときは、切キーを押す。
- 内釜を取り出すと、自動的に切になります。

■次のような保温をしない（におい・変色の原因）
- ・24時間以上の保温
- ・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆなど）
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・冷えたご飯の保温

保温中に表示が点滅したら、切キーを押してご飯を取り出してください。

（25 時間以降点滅）

■ご飯を入れたまま、保温を切らない（においの原因）

※ご飯の温度がぬるい場合やにおいがする場合は、23 ページを確認したうえ、25 ページに従って保温設定の変更をしてください。

保温のコツ
- ご飯を中央に寄せると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。
- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。

保温中に
現在時刻を見たいとき

保温中に ◴ を押す

- 押している間のみ、現在時刻を表示。

切状態から保温にしたいとき

操作

コース保温 を 1 回押し、

◀を〈保温〉に合わせる

♪ピッ

保温ランプが点灯します

- 表示部に◀が表示して 5 秒間どのキーも押さないと、自動で保温になります。

保温中のご飯を〈再加熱〉して温かくしたいとき

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

炊飯スタート を押して、再加熱を開始（9 分間）

➡ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

- 再加熱中は、〔保温ランプ〕が点滅し、完了までの残時間を表示。

《再加熱を途中でやめるとき》
炊飯キーを押すと、保温に戻る

- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  - ・冷えたご飯の再加熱（においの原因）
- ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。（内釜の半分以下を目安に）

予約炊飯のしかた

設定した時刻に炊き上がります。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、「予約 1」は朝食用、「予約 2」は夕食用などとして使い分けると便利です。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

準備

現在時刻が合っているか確認する

- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。

洗米、水加減をし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める

- 内釜を入れないと、予約できません。

操作

1 [予約 1 2] を押して、「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

表示
予約1
6:00
予約時刻に変わる

- 予約キーを押すたびに **「予約 1」** と **「予約 2」** の表示が変わります。

2 [時 | 分] で炊き上がり時刻にする

時計は 24 時間表示	
朝7時 ……	7：00
夜7時 ……	19：00

予約1
7:30
【朝 7:30 に炊き上がる例】

- **10 分単位**で設定できます。
- **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。

※ 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

- 予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

3 炊きたいものに合わせて [コース 保温] や [炊きわけ] で炊飯コースを設定する

- 〈白米〉〈無洗米〉〈玄米〉〈おかゆ〉の予約ができます。
- **玄米・おかゆは必ず炊飯コースを合わせてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

4 [炊飯 スタート] を押す　予約完了

点灯 [予約 1 2]　消灯 [炊飯 スタート]

➡ 予約時刻になると炊き上がる

- 炊き上がるまで予約時刻を表示。
- 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯。（炊き上がるまで点灯のまま）
- 炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。
（予約が完了していません）

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

[切 とりけし] を押す

〈玄米〉〈おかゆ〉の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニュー

■「×」は予約炊飯しない（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

白米	無洗米	玄米	おかゆ	発芽玄米	雑穀類	炊込み
○	○	○	○	×	×	×

予約時間

■ 14 時間以上の予約はしない

（夏場は 8 時間まで）
長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

「予約 1」と「予約 2」の使い分け

● 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…「予約 1」 6:30
　　夕食用に…「予約 2」19:00

（予約 1 2）を押すたびに「予約 1」⇔「予約 2」になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

予約中に
現在時刻を見たいとき

予約中に （時計）を押す

押している間だけ、現在時刻を表示

同時に

炊き上がりまでの時間を、音の組み合わせでお知らせします
♪ピピッ：始めと終わりの合図
♪ピロロ：5 時間、 ♪ピッ：1 時間
（1 時間未満は 1 時間に繰り上げ）

お知らせ

● ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
● 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 電源プラグを差し込み、（時計）を“1 秒以上”押す
表示が点滅します。

2 （時｜分）で時刻を合わせる
押したままでいると早送りになります。

3 （時計）を押すと完了
表示の点滅が止まります。

● 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
● 時・分キーの操作音は次のようになります。
0時 …………… ♪ピロロ
12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
10分ごとに … ♪ピー
00分 ………… ♪ピロロ

いろいろなご飯の炊きかた

炊きたいものに合った、「水位目盛」と「炊飯コース」を選んで炊飯します。

具や調味料を入れるとき …… 16ページ

炊込みご飯

「五目ご飯」➡ 16 ページ

コース	水位目盛	お米
炊込み	**白米**	**白米**

作りかたのポイントは「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。（16 ページ）

炊飯量： 4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

炊きおこわ

「赤飯」➡ 16 ページ

コース	水位目盛	お米
炊込み	**おこわ**	**もち米 うるち米**

もち米2 カップに対し､うるち米1 カップの割合で炊いてください｡(もち米だけで炊くとやわらかくなります)

その他、作りかたのポイントは「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。（16 ページ）

玄米ご飯

「玄米の炊込みご飯」➡ 17 ページ

コース	水位目盛	お米
玄米	**玄米**	**玄米**

必ずコースを〈玄米〉に合わせて炊いてください。

玄米コースは白米に比べて時間をかけて炊飯します。

- お米を洗った後、すぐに炊飯できます。

分づき米ご飯

コース	水位目盛	お米
発芽玄米	**白米**	**分づき米**

炊飯量： 4 カップまで（1.0L タイプ）
8 カップまで（1.8L タイプ）

発芽玄米ご飯

コース	水位目盛	お米
発芽玄米	**白米**	**発芽玄米 白米**

おすすめ割合：白米 2 カップ・発芽玄米 1 カップ

炊飯量： 4 カップまで（1.0L タイプ）
8 カップまで（1.8L タイプ）

- 〈発芽玄米〉コースは、発芽玄米を炊くコースです。玄米を発芽させるコースではありません。

おかゆ

コース	水位目盛	お米
おかゆ	**全がゆ 5分がゆ**	**白米 無洗米**

5 分がゆは全がゆより水分の多いおかゆになります。

必ずコースを〈おかゆ〉に合わせて炊いてください
他のコースで炊くと、ふきこぼれ･故障の原因になります。

- お米は白米・無洗米を使ってください。玄米ではうまくできません。
- 塩などの味付けは炊き上がってから。（初めから入れるとうまく炊けないことがあります）
- 米質･水量･洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

「七草がゆ」などは、初めから青菜を入れない。（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ･やけど･破損の原因）
ゆでた青菜を炊き上がった後に加えます。

水加減は、水位目盛に対して 2mm を目安に加減してください。

炊飯コースの設定のしかた

※〈炊込み〉〈玄米〉〈発芽玄米〉〈おかゆ〉コースは記憶されませんので、炊飯のたびにコースを設定してください。

操作

1 コース/保温 で炊飯コースを選ぶ

- コースキーを押すたびに、保温→白米→無洗米→炊込み…の順で選択が変わります。

> 表示部に◀が表示して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

- 炊込み・玄米・発芽玄米・おかゆは、かたさの炊きわけ・早炊きができません。

2 炊飯/スタート を押すと、炊飯開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯。
- むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊き上がりまでの残時間を表示。（10～15分）

■炊飯容量（カップ）　〔　〕は具を入れるときの最大量

	炊込み	炊きおこわ	玄米	発芽玄米･分づき米	全がゆ	５分がゆ
1.0L タイプ	1～4	2～4	1～4〔3〕	1～4〔3〕	0.5～1.5〔1〕	0.5～1〔0.5〕
1.8L タイプ	2～6	3～6	1～8〔6〕	2～8〔6〕	1～3〔2〕	0.5～1.5〔1〕

■炊飯時間の目安

炊込み	炊きおこわ	玄 米	発芽玄米	おかゆ
50～60分	50～60分	115～120分	55～65分	65～80分

■保温と予約炊飯　「×」は保温や予約炊飯をしないでください。（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

	炊込み	炊きおこわ	玄米	発芽玄米	分づき米	おかゆ
保　温	×	×	×	×	×	×
予約炊飯	×	×	○	×	×	○

お願い

- 「ふきこぼれ」「うまく炊けない」を防ぐために、設定を守って炊いてください。
  特に早炊きはしない。（ふきこぼれ、異物の詰まりによる変形･破損の原因）

お料理メニュー

- お米の計量は付属のカップで。（1 カップ＝約 180ml ／約 1 合）
- 大さじ 1 ＝ 15ml、小さじ 1 ＝ 5ml です。

五目ご飯

炊込みご飯
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

米…………………… 3 カップ
にんじん………………60g
ゆでたけのこ…………60g
干ししいたけ………… 2 枚
鶏むね肉………………60g
油揚げ…… 20g（約1/2枚）
A
- 酒 ………… 大さじ 3
- 塩 ………… 小さじ 1
- しょうゆ … 大さじ 1
- 即席だしの素 …… 小さじ 1/2

しいたけのもどし汁

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 30 分浸す。**
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこは薄切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。A を加え、**「白米」**の**水位目盛 3** までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. **米の上に切った具をリング状にのせ**、ふたを閉める。

5. **コース**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

具や調味料を入れるとき 炊込みご飯のポイント

- **最大炊飯量を守る。**（15 ページ）
- **洗米後、お米を水に 30 分程度浸す。**
  おこわは 1 時間程度、玄米は 2 時間程度。
  （調味料を入れると、お米が水を吸いにくくなります）
- **浸水後、お米をザルに上げて水気を切る。**ザル上げ後、放置しない。（デンプン質が沈殿すると、こげやすくなります）
- **調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。**
- **すぐに炊飯する。**
  （時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）
- **具は …小さめに切り、お米に混ぜない。**
  リング状にのせる。
  …米 1 カップ当たり 70g まで。（乾燥豆は 30g まで）

※白米・無洗米：〈炊込み〉で炊く
　玄米・発芽玄米・おかゆ：それぞれの炊飯コースで炊く

〈早炊き〉で炊かない。

青菜は初めから入れない。
ゆでた青菜を、炊き上がった後で加えます。
（蒸気出口に具が詰まり、やけどの原因）

- 保温・予約炊飯はしない。
  （ご飯の変色・腐敗・内釜腐食の原因）
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

玄米の炊込みご飯

玄米の炊込みご飯
3カップまで（1.0L タイプ）
6カップまで（1.8L タイプ）

材料（4人分）

玄米………………3カップ
れんこん………………50g
ごぼう…………………30g
ゆでたけのこ…………50g

A
- 酒 ………… 大さじ1
- 塩 ……… 小さじ2/3
- しょうゆ … 大さじ1
- みりん …… 大さじ1

1 玄米はさっと洗い、ゴミやもみがらを取り除き、**たっぷりの水に2時間浸す。**

2 れんこんは皮をむいていちょう切り、ごぼうはささがきにし、共に水につけてあくを抜く。

3 たけのこは薄切りにする。

4 浸した玄米をザルに上げ、内釜に玄米を入れる。**A**を加え、**「玄米」**の**水位目盛3**まで水を入れてよく混ぜ合わせる。

5 **米の上に2と3をリング状にのせ**、ふたを閉める。

6 **コース**キーで**〈玄米〉**を選び、**炊飯**キーを押す。

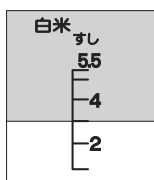
7 保温になったら全体をふんわりほぐす。

すしめし

すしめし
5.5カップまで(1.0L タイプ)
10カップまで(1.8L タイプ)

材料（4人分）

米…………………3カップ
合わせ酢（混ぜておく）
- 酢 ………… 大さじ6
- 砂糖 … 大さじ2 1/2
- 塩 …… 小さじ1 1/2

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**「白米すし」**の**水位目盛3**まで水を入れ、ふたを閉める。

2 **コース**キーで**〈白米〉**、**炊きわけ**キーで**〈ふつう〉**を選び、**炊飯**キーを押す。

3 酢水を含ませた布巾ですしおけをふき、炊き上がったご飯をすしおけに移す。

4 合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。
※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。
- 水の代わりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。

赤飯

炊きおこわ
4カップまで（1.0L タイプ）
6カップまで（1.8L タイプ）

材料（4人分）

もち米……………2カップ
米(うるち米)……1カップ
ささげ(またはあずき)
……………50g

※もち米だけではやわらかすぎるので、もち米2カップに対し、うるち米1カップの割合で炊いてください。
もち米だけではうまくできません。

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に1時間浸す。**

2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水600mlを入れ、沸とうしたら弱火にして、8～9割程度火が通るまで煮る。指で押してつぶれるくらいのかたさになったら、ささげと煮汁に分けて冷ます。

3 **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。冷ましたささげの煮汁を加え、**「おこわ」**の**水位目盛3**まで水を入れて**よく混ぜ合わせる。**

4 **米の上に煮たささげをリング状にのせ**、ふたを閉める。

5 **コース**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。

6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

調理のしかた

⚠警告

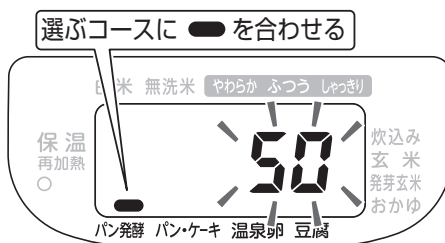
19 ～ 21 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作ったりしないでください。
蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。
また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

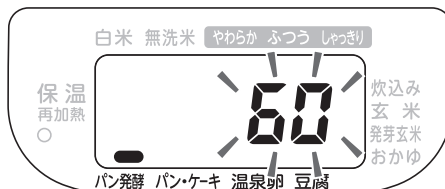
各メニューの詳しい作りかた 19 ～ 21 ページ

操作

1 で調理コースを選ぶ

選ぶコースに ▬ を合わせる

- 一定の温度を保つ調理コースです。
  〈パン発酵〉……… 約35℃
  〈パン・ケーキ〉… 約115℃
  〈温泉卵〉………… 約70℃
  〈豆腐〉…………… 約75℃

表示部に◀が表示して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

2 分 で調理時間を設定する

【調理時間 60 分の例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 炊飯 スタート を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始めます。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯。
- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。**

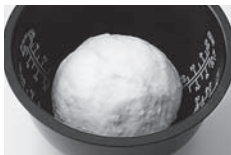
でき上がり

ブザーが鳴ったら、でき上がり　自動で切

- 内釜は熱いので、乾いた鍋つかみなどを使って内釜を取り出してください。
- 食品を入れたままにしないでください。

- においがつきやすくなりますので、お手入れしてください。
  においが気になるときは…
  煮沸クリーニング（22 ページ）

お知らせ

- 予約はできません。
- 19 ～ 21 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりでき上がりは変わることがあります。
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。（内釜の傷防止）

シンプル丸パン

最大量
強力粉 200g まで
（1.0L/1.8L タイプ）

材料

A	強力粉	200 g
A	ドライイースト	小さじ 1 1/3（4g）
A	砂糖	小さじ 2
A	塩	小さじ 2/3
	牛乳	130ml
	バター（食塩不使用）	20g

1 Aをふるってボウルに入れる。

2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）

3 1 に 2 を加えて菜箸でさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）を薄く塗った内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 《一次発酵》
コースキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで調理時間 **45 分～ 50 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

6 《**発酵状態の確認**》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、穴が戻らなければ一次発酵完了。
穴が戻る場合は発酵不足なので、発酵時間を追加する。

7 《**ガス抜き**》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 《**成形**》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 《**二次発酵**》
コースキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで **30 分～ 40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。

11 《**焼成**》
蒸気口をはずす。**コース**キーで〈**パン・ケーキ**〉を選び、**分**キーで **40 分～ 45 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

12 ブザーが鳴ったら、鍋つかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
※人肌程度まで冷ましてから切ると、パンの断面がつぶれにくくなります。

Cooking Memo

- こね不足や発酵時間が短かかったり、材料が古いとふくらみが悪くなります。
- 《発酵状態の確認》で、生地がしぼんだ場合は発酵過剰です。次回は発酵時間を短めにしてください。
- 焼き上がった後、パンを取り出さないと上面のべたつきの原因になります。
- 上からの加熱がないため、白くてしっとりしたパンになります。

ドーム スポンジケーキ

最大量
薄力粉 120g まで
（1.0L/1.8L タイプ）

材料

薄力粉……………………………120g
ベーキングパウダー ………小さじ 1/2
卵…………………………………4 個
グラニュー糖…………………100g
バニラエッセンス………………少々
溶かしバター………………… 30g
牛乳…………………………… 30ml
あんずジャム（裏ごしする）
……………… 大さじ 4（80g）
アイシング
A［粉砂糖…………………… 50g
　 レモン汁………… 小さじ 1 1/2

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）を薄く塗る。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらい白っぽくもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを２～３滴加える。

4 **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを２～３回に分けて振り入れる。気泡をつぶさないように、木べらで切るように粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らすように全体に振り入れ、気泡をつぶさないように手早く混ぜる。

6 内釜に **5** を流し入れ、１～２回たたいて大きな気泡を抜き、内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**コース**キーで**〈パン・ケーキ〉**を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり状態を確認する。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。生地が付いてきたときは、焼き時間を追加する。

9 鍋つかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。**A** を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかり拭き取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- でき上がりは上面に焼き色が付きません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

温泉卵

最大量
6 個まで（1.0L タイプ）
8 個まで（1.8L タイプ）

材料

卵…………………………4 個
水………… 卵がかぶる程度
うまだし（下記参照）
わさび………………… 適宜

1. 内釜に卵と、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。
2. **コース**キーで**〈温泉卵〉**を選び、**分**キーで **20 分～ 25 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

うまだしの作りかた
鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。
火を止め、5 分ほどおいてこす。

Cooking Memo

- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

やわらか寄せ豆腐

最大量
豆乳 500ml まで
（1.0L/1.8L タイプ）

材料

無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）
………… 500ml
にがり……… 分量はにがりの説明書に従ってください

1. 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。
2. **コース**キーで**〈豆腐〉**を選び、**分**キーで **50 分～ 55 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
   固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。
  （市販の豆腐のようにかたくなりません。）
- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

お手入れ

お願い 汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
内ぶたやパッキン・蒸気口の水分を十分にふき取ってください。

⚠ 注意

お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（やけどの原因）

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

内ぶた・蒸気口キャップはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ・しゃもじ立て・計量カップ

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

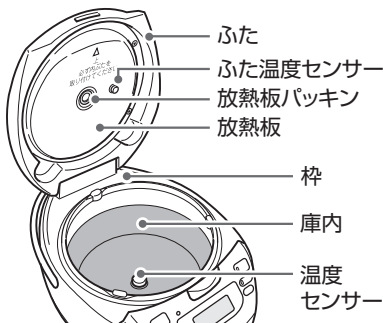
調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないと**サビの原因**になります。

本体・温度センサー

かたくしぼった布巾で異物や汚れをふき取る

🛇 丸洗いしない、水をかけない（操作部、ふた）、水を入れない（庫内）。

- 放熱板パッキンを無理に引っ張らない。（はずせません）

温度センサーにご飯粒などがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼった布巾でふき取る。

フックボタンのすきま
吸気口・排気口

綿棒などで異物やほこりを取る

蒸気口
炊飯のたびにお手入れ

はずす
上方に引っ張る

付ける
つば部を凹みに合わせて押し込む

開ける

閉める
カチッと音がするまで回す

蒸気口
キャップ

内ぶた
炊飯のたびにお手入れ

はずす
手前へ引っ張る

付ける

①内ぶたの凸部をふたの穴に差し込み、
②ふたをつかむように押し込む

- 内ぶたが付いてないと、ふたが閉まりません。（付け忘れ防止のため）

煮沸クリーニング（1 週間に 1 回程度）においが気になる場合にもお使いください

1 **内釜に水を入れる**（水位目盛「白米」の 1 まで）

2 **ふたを閉めて、早炊きキーを押す**
※ [C11] 表示が出たら切キーを押し、再度早炊きキーを押す。

3 **保温になったら切キーを押し、本体が冷めたら内ぶた・蒸気口・内釜などの各部をお手入れし、乾燥させる**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

うまくできない・こんなときは

● 修理を依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）

	こんなとき	原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
ご飯が	**やわらかい** **べちゃつく** **ご飯が固まる**	● **水を少なめにしたり、メニューを〈しゃっきり〉にして炊いてください。** ● 炊き上がったら**すぐにご飯全体をほぐしてください。** ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。 ● お米を強くといだりザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃく原因になります。 ● お湯や pH9 以上のアルカリイオン水を使っていませんか？
	かたい **ぱさつく** **おいしくない**	● **水を多めにしたり、メニューを〈やわらか〉にして炊いてください。** ● あらかじめお米を浸してから炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※薄いきつね色のこげは故障ではありません。	**次の場合はこげやすくなります。** ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 無洗米を炊いたとき。1 ～ 2 回すすぐとこげがやわらぎます。 ● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。
	うまく炊けない	● 庫内や内ぶたが温かいまま炊飯していませんか？人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 早炊きは少し水っぽくなったり、かために炊き上がります。（10 ページ） ● 温度センサー（2ヶ所）・内ぶたパッキン・内釜のふちに異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内釜が変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？ ● 炊飯中に停電があったり、保温になる前に切りませんでしたか？
	炊込みご飯が **うまく炊けない**	● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「具や調味料を入れるとき」（16 ページ）をご覧ください。
保温のご飯が	**におう** ※においがした場合は必ず、煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（22ページ）	● **次のような保温をしていませんか？** **長時間の保温**、炊込みご飯、発芽玄米、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま ● **内ぶた・蒸気口・本体が汚れていませんか？**（22 ページ） ● 洗米が不十分だったり、長時間の予約炊飯をしていませんか？（13 ページ） ● 保温が途中で切れて、ご飯が入ったままになっていませんか？ 保温中に内釜を取り出して戻した、誤って切キーを押した、長時間の停電により電源が切れた **上記の内容を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。**（25 ページ）
	変色する **乾燥する**	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・本体の枠の上に異物が付いていませんか？ ● 内釜の外面・温度センサー（2 ヶ所）に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口は確実に付いていますか？ ● 長時間の保温や再加熱をくり返していませんか？ ● 少量の保温は底のご飯が乾燥してかたくなることがありますので、ご飯粒を寄せて中央に盛るようにしてください。
	べちゃつく	● 水を少なめにして炊いてから、保温してください。 ● 炊き上がったら**すぐにご飯全体をほぐしてください。** ● ご飯粒が内釜側面に残らないように中央に寄せて、ときどきご飯を混ぜてください。 **上記の内容を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。**（25 ページ）
	ぬるい	● 召し上がる前に「再加熱」をしたり（11 ページ）、保温設定の変更をしてください。（25 ページ）

（つづく）

うまくできない・こんなときは（つづき）

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
炊飯・保温	**蒸気がもれる** ※炊き上がってから確認してください。	● 内ぶたパッキン･内釜のふち･枠の上に異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？ ● 内ぶたは確実に付いていますか？（22 ページ）
	ふきこぼれる **とびちる**	● お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？ ● おかゆや玄米を白米コースで炊いていませんか？ ● 温度センサー（2ヶ所）に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口の中は汚れていませんか？ ● 蒸気口・内ぶたが付いていますか？
	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（デンプン質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	中央部がくぼむ	● 異常ではありません。全体をほぐしてください。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	● 乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが異常ではありません。
	ふたを開けると、パッキンなどからつゆが落ちる	● ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが枠などに落ちることがありますので拭き取ってください。 ● 温度センサー（2ヶ所）・内釜の外面に異物が付いていませんか？
予約	**すぐ炊飯を始めた** **予約時刻に炊けない** **予約できない**	● 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 午前と午後を間違えていませんか？時計は 24 時間表示です。 ● 現在時刻が違っていませんか？リチウム電池が消耗していませんか？（25 ページ） ● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。 ● 予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？ ● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？
操作・表示	**ふたが閉まりにくい** **ふたが閉まらない**	● 内ぶたは確実に付いていますか？付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。（22 ページ） ● フックボタンのすきまや枠などに異物が入っていませんか？（22 ページ）
	キー操作ができない	● 電源プラグは差し込んでありますか？内釜はセットされていますか？ ● 表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（26 ページ） ● 〈パン発酵〉などの調理コースが選択されているときに、予約キーを押しても受け付けません。
	使用中に **ランプが消えている**	● 使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。 ● 誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。
	保温経過時間が点滅する	● 長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。（11 ページ）
調理	**調理時間が長い** **設定時間が減らない**	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	予約できない	● 調理コースは予約できません。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、調理時間を変えてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（24 ページ）、 温度センサー（2 ヶ所）に異物が付いている、内釜が変形している、 でき上がったものを内釜に入れたままにした、停電があった（26 ページ）
その他	**使用中に音がする**	● 「ブーン」はファンの回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。（故障ではありません）
	プラスチックなどのにおいがする	● 使い始めはにおうことがありますが、ご使用とともに少なくなります。 → 気になるときは、換気をしたり煮沸クリーニングをしてください。（22ページ）

こんなとき		▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
その他	コードが巻き込まれない	● コードのねじれを直し、少し引いてから戻すと巻き込まれます。
	内釜外面の塗装が傷付いた、汚れた	● ご使用にともない、内釜の外面の塗装が傷付いたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
	電源プラグから火花が出た	● 電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH 方式特有のもので、故障ではありません。
	炊飯中・調理中にブレーカーが落ちた	● 他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。

● 内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。(27 ページ)

部品の購入について

内釜・内ぶた・蒸気口が破損、紛失したときなど

お買い上げの販売店、家電量販店に購入をご依頼ください。
（プラスチック部品やパッキン類は数年間のご使用で傷んでくることがあります）

内釜は東芝オンラインショッピング「東芝 Living Direct」でも購入できます。
「東芝 Living Direct」http://toshiba-le.com/shop/

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。
※途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、炊飯コースを記憶したりするために使われます。

リチウム電池が消耗したら

電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻や炊飯コースなどの記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0:00 の点滅が止まり、通常通りに使えます。
（予約炊飯のときは、時計を現在時刻に合わせてからお使いください）

➡ **電池を交換する場合は、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）**
リチウム電池は本体内部に固定されているため、お客様自身で電池交換できません。

■保温設定の変更のしかた

ご飯の温度がぬるい場合やにおいがする場合は 23 ページを確認したうえ、下記に従って保温設定を変更してください。

1 **電源プラグを差し込む**
保温をしている場合は、切キーを押してください。

2 **コースキーを“2 秒以上”押す**
[H 1] 工場出荷時の設定が表示されます。

3 **分キーを押して、設定を変える**
[H 2] 保温温度が高めの設定になります。
時キーを押すと工場出荷時の設定 [H 1] に戻ります。

4 **切キーを押すと完了**
時計表示に戻ります。

※においがした場合は必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（22ページ）
上記に従って保温設定を変更しても改善しない場合は、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。（27 ページ）

エラー表示

切キーを押して電源プラグをコンセントから抜き、下記に従って処置を行ってください。

エラー表示	お調べいただくこと / 処置のしかた	表示の解除
C 10	● 本体底部の吸気口･排気口のほこりを取り除いてください。 ● 紙や布などのやわらかいものの上など、吸気口・排気口をふさぐような場所で使わないでください。	処置後、電源プラグを差し込み 切 とりけし を押す （エラー表示解除） ↓ 庫内・内釜・内ぶたを人肌程度まで冷ましてから再開してください。
C 11	● 温度センサーや内釜の底に付いているご飯粒などの異物を取り除いてください。 ● 水の量が多くありませんか？（水を少なくしてください） ● コンセントを他の器具と併用して使っていませんか？ →交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。	
C 14	● 電源が 200V 用コンセントではありませんか？ **→電源プラグを 100V 用コンセントに差し込んでください。**	
F01 ～ F 13	● 故障の表示です。 **→お買い上げの販売店や東芝生活家電ご相談センターに修理をご依頼ください。**	

仕様

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

形名		RC-10HF	RC-18HF
種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）	
電源		交流 100V　50/60Hz 共用	
消費電力（炊飯）		1100W	1300W
消費電力（保温）		平均 17.9W	平均 24.0W
外形寸法	**幅**	26.7cm	29.7cm
	奥行	34.5cm	37.8cm
	高さ	20.0cm	23.1cm
本体質量		3.7kg	4.6kg
コードの長さ		1.0m	1.0m

形名	RC-10HF	RC-18HF
方式	IH	
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	46.9g	50.0g
年間消費電力量	94.2kWh/ 年	144kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	186Wh	236Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	17.9Wh	24.0Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.91Wh	0.91Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.75Wh	0.75Wh

● 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）

● 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は白米・ふつうコース、1 時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。（1.0L タイプ：米 450g、水 590g ／ 1.8L タイプ：米 600g、水 786g）

● 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

● 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**
受付時間：365日 9:00〜20:00
携帯電話・PHSなど **022-774-5402（通話料：有料）**
FAX **022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から本体は 1 年間、内釜内面フッ素樹脂加工は 3 年間です。**
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 23 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	
		電話（　　）

愛情点検

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響によって部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝 IH 保温釜保証書

持込修理

形名	RC-10HF, RC-18HF		
★お客様 お名前	ふりがな 様		
★お客様 ご住所	〒□□□-□□□□		
電話	市外	市内	番号 呼
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工3年	★お買い上げ日 年 月 日から	
★ご販売店	住所・店名 電話		

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁などの汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年　月　日		
年　月　日		

- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

H059380300-T
THT-TOCA(TT)